

4,90
€



ΑΡΓΥΡΩ
ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Οι συνταγές μου *εμπιροτευτικά*



Καλοκαιρινά γλυκά



Διευθύντρια: ΜΑΡΙΑ ΚΟΛΛΙΑΤΣΑ

Κείμενα: ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Styling: ΜΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

Φωτογράφιση: STUDIO ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Art director: ΒΙΒΗ ΜΗΤΣΟΥΡΑ

Ηλεκτρονική επεξεργασία εικόνας: ΜΑΝΟΣ ΜΑΝΩΛΙΟΥΔΑΚΗΣ

Art supervisor: ΛΙΤΣΑ ΜΠΑΡΜΗ

**Διόρθωση κειμένων: ΜΑΡΩ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ
ΣΑΪΑ ΜΗΝΑΣΙΔΟΥ**

Διευθυντής παραγωγής: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΥΡΑΤΖΗΣ

Υπεύθυνη έκδοσης: ΕΛΕΝΑ-ΝΑΤΑΣΑ ΚΑΪΤΣΑ



Καλοκαιρινά γλυκά

Σε αυτό το τεύχος θα βρείτε φανταστικές συνταγές για καλοκαιρινά γλυκά που καλύπτουν όλη την γκάμα των επιθυμιών σας.

Απλά, καθημερινά γλυκά, όπως είναι η κρέμα καραμελιέ με μεθυσμένες φράουλες! Επίσης, γλυκά για να συνοδέψουμε τον καφέ μας ή το γεύμα, απλά και γλυκά για πιο ιδιαίτερες περιπτώσεις όπως μία γιορτή ή ένα επίσημο κάλεσμα. Απολαύστε τη σοκολατίνα με σάητσα φράουλας ή την κρέμα καταλάνα. Δροσιστείτε με το παγωτό φιστίκι Αιγίνης με λιωμένα σοκολάτα και γυρίστε σε άηλες εποχές και γεύσεις με την κερασόπιτα και την τάρτα λεμονιού...

Σας εύχομαι καλό και γλυκό καλοκαίρι με απίθανες γεύσεις!



Αργυρώ



Τούρτα παγωτό με μωσαϊκό

Μία συγκλονιστική συνταγή που θα ξετρελάνει τους πάντες. Πλούσια βάση μωσαϊκού με αφράτο παγωτό βανίλιας. Η επικάλυψη κάνει τη διαφορά!

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση

- 125 γραμμ. μαργαρίνη ή βούτυρο
- 4 κ.σ. κακάο
- 200 γραμμ. ζαχαρούχο γάλα (1/2 κουτί)
- 25 μπισκότα πτι μπερ (3/4 του πακέτου)
- 4 κ.σ. κονιάκ

Για το παγωτό

- 250 γραμμ. φυτική σαντιγί (1 κουτί)
- 400 γραμμ. ζαχαρούχο γάλα (1 κουτί)
- 400 γραμμ. εβαπορέ γάλα (1 κουτί)
- 1 βανίλια
- 100 γραμμ. μικρά γεμιστά μπισκότα σοκολάτας θρυμματισμένα

Για τη γαρνιτούρα

- 100 γραμμ. φουντούκια ψημένα
- 100 γραμμ. λιωμένη κουβερτούρα



ΜΕΡΙΔΕΣ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
20'

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΓΩΜΑΤΟΣ
ΟΣΟ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη βάση: Βάζουμε σε κατσαρόλα το βούτυρο, να λιώσει σε χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε το κακάο και το ζαχαρούχο γάλα, τα ανακατεύουμε και τα αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τα μπισκότα θρυμματισμένα και το κονιάκ. Τα ανακατεύουμε καλά. Στρώνουμε το μείγμα σε φόρμα δαχτυλίδι 28 εκ. (μεγάλη). Παγώνουμε τη φόρμα στην κατάψυξη. Χτυπάμε σε μπολ με μίξερ χειρός τη φυτική σαντιγί, να αφρατέψει. Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα και χτυπάμε το μείγμα με το μίξερ για 5', να φουσκώσει καλά. Τέλος προσθέτουμε τη βανίλια και το γάλα εβαπορέ. Συνεχίζου-

με το χτύπημα για 2'-3'. Παγώνουμε το παγωτό στην κατάψυξη για 30'. Το ξαναχτυπάμε, να αφρατέψει καλά και προσθέτουμε μέσα τα γεμιστά μπισκότα σε κομμάτια. Τα ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε το παγωτό (που δεν έχει πήξει ακόμα) στη βάση μωσαϊκού στη φόρμα. Παγώνουμε την τούρτα αρκετές ώρες μέχρι να σφίξει. Για να σερβίρουμε, ξεφορμάρουμε την τούρτα σε τουρτιέρα, ρίχνουμε επάνω ολόκληρα τα φουντούκια και την περιχύνουμε με χλιαρή λιωμένη σοκολάτα. Αφήνουμε 2'-3' να παγώσει η σοκολάτα από την ψύξη του παγωτού και κόβουμε σε κομμάτια.



Φανταστική σοκολατίνα με σάλτσα φράουλας

Η τέλεια σοκολατίνα! Εύκολη, φανταστική στη γεύση, αφρός στην υφή. Είναι από τα γλυκά που την επόμενη ημέρα είναι ακόμα πιο ωραίο.

ΥΛΙΚΑ

- 6 αυγά
- 100 γραμμ. μαύρη ζάχαρη
- 400 γραμμ. λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα
- 250 ml κρέμα γάλακτος κρύα
- 80 ml λικέρ πορτοκαλιού

Για τη σάλτσα φράουλας

- 250 γραμμ. φράουλες
- 40 γραμμ. ζάχαρη



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με μίξερ, σε παχύρρευστη μορφή. Λιώνουμε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα και την αφήνουμε να κρυώσει. Βάζουμε σε μπολ τα αυγά με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να κρεμώσουν. Ρίχνουμε στα αυγά λίγη λίγη και πάντα με το μίξερ σε λειτουργία τη χλιαρή πλέον λιωμένη κουβερτούρα. Προσθέτουμε το λικέρ. Με ένα κουτάλι ρίχνουμε στο μείγμα το 1/3 της χτυπημένης κρέμας και το διπλώνουμε απαλά, να ενσωματωθεί. Ρίχνουμε και την υπόλοιπη χτυπημένη κρέμα και ανακατεύουμε καλά το μείγμα. Βουτυρώνουμε καλά μία φόρμα 22 εκ. και στρώνουμε λαδόκολ-

λα στη βάση της. Αδειάζουμε το μείγμα. Τοποθετούμε τη φόρμα σε ταψί και βάζουμε βραστό νερό να καλύπτει τα 3/4 της φόρμας (μπεν μαρί φούρνου). Ψήνουμε στους 170°C στις αντιστάσεις κάτω κάτω για 30'. Βγάζουμε το γλυκό από το μπεν μαρί και το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Αν έχουμε τον χρόνο και αφήσουμε την τούρτα μία νύχτα στο ψυγείο θα γίνει τέλεια. Αναποδογυρίζουμε τη σοκολατίνα σε τουρτιέρα και σερβίρουμε με χτυπημένη κρέμα και σάλτσα φράουλας. Για τη σάλτσα φράουλας βάζουμε στο μπλέντερ τις φράουλες με την άχνη και τις πολτοποιούμε. Παγώνουμε τη σάλτσα.



Παγωτό φιστίκι Αιγίνης με ζεστή σοκολάτα

Πλούσιο παγωτό με έντονη τη γεύση του φιστικιού. Το κατάλληλο κέρασμα για να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας.

ΥΛΙΚΑ

- 500 ml γάλα
- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 1 μπαστούνάκι βανίλια
- 250 γραμμ. ζάχαρη
- 10 κρόκους
- 1/2 κ.γλ. εκχύλισμα πικραμύγδαλου
- 250 γραμμ. φιστίκια Αιγίνης ωμά (ψίχα)
- λίγες σταγόνες πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)
- λιωμένη σοκολάτα (σε θερμοκρασία δωματίου) για το σερβίρισμα



ΜΕΡΙΔΕΣ
6
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'
ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΓΩΜΑΤΟΣ
ΟΣΟ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρόλα με χοντρή βάση βάζουμε το γάλα, την κρέμα, τη μισή ζάχαρη. Χαράζουμε τη βανίλια και την προσθέτουμε. Αφήνουμε το μείγμα να ζεσταθεί. Σε μπολ βάζουμε τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη. Τα χτυπάμε με μίξερ χειρός έως ότου λιώσει η ζάχαρη, για περίπου 2'. Λίγο λίγο ρίχνουμε το ζεστό μείγμα στους κρόκους (πάντα ανακατεύοντας με σύρμα). Ξαναρίχνουμε το μείγμα αυγών στην κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά σιγοβράζουμε έως ότου πυκνώσει το μείγμα και αφήνει στρώ-

ση στη ράχη της κουτάλας. Τότε προσθέτουμε το άρωμα πικραμύγδαλου και αν θέλουμε λίγο χρώμα πράσινο ζαχαροπλαστικής. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και το ρίχνουμε στην παγωτομηχανή. Στο τελευταίο χτύπημα, αφού έχει παγώσει το παγωτό, προσθέτουμε τα φιστίκια Αιγίνης. Σερβίρουμε το παγωτό φιστίκι σε μπολ παγωτού και περιχύνουμε με λιωμένη σοκολάτα. Μπορούμε να λιώσουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα σε χαμηλή θερμοκρασία.



Κρέμα καραμελέ με μεθυσμένες φράουλες

Ίσως από τα πιο αγαπημένα γλυκά του καλοκαιριού. Τρεμουλιαστή κρέμα με καραμέλα. Ο συνδυασμός με τις φράουλες είναι απλά τέλειος!

ΥΛΙΚΑ

Για την καραμέλα

- 3/4 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1/2 φλ. τσαγιού νερό

Για την κρέμα

- 300 γραμμ. κρέμα γάλακτος (1 συσκευασία)
- 1 3/4 φλ. τσαγιού γάλα
- 6 αυγά
- 1 βανίλια μπιστουνάκι
- 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη

Για τις μεθυσμένες φράουλες

- 250 γραμμ. φράουλες
- 6 κ.σ. ζάχαρη
- 6 κ.σ. κονιάκ

ΜΕΡΙΔΕΣ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
45'



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την καραμέλα: Βάζουμε σε κατσαρολάκι τη ζάχαρη και το νερό σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε καλά να λιώσει η ζάχαρη. Μόλις πάρει βράση σταματάμε το ανακάτεμα. Αφήνουμε το σιρόπι να βράζει μέχρι να γίνει καραμέλα, περίπου 8'. Θα το καταλάβετε γιατί θα αλλάξει χρώμα (θα σκουρύνει) και θα πυκνώσει. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και την αφήνουμε μέχρι να σταματήσει να κοχλάζει. Την αδειάζουμε σε φόρμα (λεία χωρίς σχέδια) με τρύπα στη μέση.

Για την κρέμα: Σχίζουμε κατά μήκος τη βανίλια. Βάζουμε την κρέμα, το γάλα και τη βανίλια σε κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, να πάρουν βράση. Σε μπόλ χτυπάμε με σύρμα τα αυγά με την (1/2 φλ. τσαγιού) ζάχαρη να ενωθούν. Βγάζουμε τη βανίλια από το γάλα και με το μαχαίρι αφαιρούμε τον καρπό της. Τον ρίχνουμε στο γάλα και πετάμε το μπιστουνάκι. Λίγο λίγο ρίχνουμε το

βραστό γάλα στα αυγά, πάντα ανακατεύοντας με το σύρμα. Αδειάζουμε την αραιή κρέμα μέσα στη φόρμα με την καραμέλα. Με προσοχή, γιατί καίει, βάζουμε τη φόρμα μέσα σε ταψί. Ρίχνουμε βραστό νερό, να καλύπτει περίπου τα 3/4 της φόρμας (μπεν μαρί φούρνου). Ψήνουμε την κρέμα στους 160°C στις αντιστάσεις στην τελευταία σχάρα σε καλά προθερμασμένο φούρνο για 40'-45', έως ότου σφίξει. Τη βγάζουμε από το μπεν μαρί και την αφήνουμε να κρυώσει. Τη βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει. Στο μεταξύ κόβουμε τις φράουλες στα τέσσερα και προσθέτουμε το κονιάκ και τη ζάχαρη. Τις ανακατεύουμε καλά και τις παγώνουμε στο ψυγείο. Με μαχαίρα προσεκτικά ξεκολλάμε τα τοιχώματα της κρέμας. Αναποδογυρίζουμε την κρέμα καραμελέ σε πιπέτα και γεμίζουμε την τρύπα με τις μεθυσμένες φράουλες.



Κερασόπιτα

*Εύκολο, καλοκαιρινό γλυκό, ιδανικό για πρωινό ή για τον απογευματινό καφέ.
Θα το λατρέψετε και θα σας θυμίσει γλυκό της γιαγιάς, είμαι σίγουρη!*

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη

- 300 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 200 γραμμ. βούτυρο κομμένο σε κομματάκια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 3 μεγάλους κρόκους αυγών
- 60 γραμμ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση

- 800 γραμμ. κεράσια χωρίς κουκούτσι
- 1 ξύλο κανέλα
- χυμό από 2 λεμόνια
- 150 γραμμ. ζάχαρη
- 300 γραμμ. μαρμελάδα κεράσι
- 2 κ.σ. κονιάκ
- 150 γραμμ. βούτυρο



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
30'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
30'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη ζύμη: Στο μίξερ, στον κάδο με τους κόφτες, ρίχνουμε το αλεύρι, το βούτυρο και το αλάτι. Βάζουμε το μίξερ σε λειτουργία μέχρι το μείγμα να ψιχουλιαστεί, για 1'. Προσθέτουμε τους κρόκους και τη ζάχαρη. Χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ζύμη. Καλύπτουμε τη ζύμη με μεμβράνη ή λαδόκολλα και την αφήνουμε να παγώσει για 1 ώρα.

Για τη γέμιση: Βάζουμε τα κεράσια σε μπολ, τα περιχύνουμε με το λεμόνι, πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη, προσθέτουμε την κανέλα και τα ανακατεύουμε καλά. Σε μικρή κατσαρόλα βάζουμε τη μαρμελάδα, το κονιάκ και το βούτυ-

ρο, σιγοβράζουμε (πάντα σε χαμηλή φωτιά) για 5' αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα στην άκρη, να κρυώσει. Βουτυρώνουμε μία ταρτιέρα με αποσπώμενη βάση. Απλώνουμε μέσα τα 2/3 της ζύμης. Τη στρώνουμε με τα δάχτυλα στη βάση καθώς και στα τοιχώματα. Απλώνουμε το μείγμα μαρμελάδας στη ζύμη. Σουρώνουμε τα κεράσια από τα υγρά τους και τα στρώνουμε στην τάρτα. Τοποθετούμε την υπόλοιπη ζύμη ανάμεσα σε 2 λαδόκολλες και με τον πλάστη την ανοίγουμε σε φύλλο. Κόβουμε με ροδάκι λωρίδες κάθετες και τις πλέκουμε στην τάρτα. Ψήνουμε την κερασόπιτα για περίπου 30' στους 190°C μέχρι να ροδίσει.



Τραγανό ρολό με καλοκαιρινά φρούτα

Εύκολη, γρήγορη και φρουτένια συνταγή. Τραγανό φύλλο με μελωμένα φρούτα στη μέση. Το μόνο που θέλω να προσέξετε είναι: αν τα φρούτα κατεβάσουν πολλά υγρά προσπαθήστε να μην τα βάλετε επάνω στο φύλλο. Στραγγίξτε τα!

ΥΛΙΚΑ

- 2 ροδάκινα
- 2 νεκταρίνια
- 2 βανίλιες
- 2 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 2 κ.σ. σταφίδα μαύρη
- 1/2 φλ. τσαγιού φρυγανιά
- 1 πρέζα κανέλα
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 6 φύλλα κρούστας
- 2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο



ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
25'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Διαλέγουμε φρούτα ώριμα και σφιχτά. Τα πλένουμε, τα σκουπίζουμε και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες ή σε καρέ. Τα βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη φρυγανιά, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και τη σταφίδα. Τα ανακατεύουμε καλά. Αν έχει πολλά υγρά το μείγμα, πασπαλίζουμε επιπλέον φρυγανιά. Απλώνουμε τα φύλλα στον πάγκο εργασίας, τα βουτυρώνουμε ένα ένα καλά και τα βάζουμε το ένα πάνω στο άλλο.

Τα κόβουμε στη μέση (θα φτιάξουμε δύο ρολά). Ισομοιράζουμε τη γέμιση φρούτων (προσοχή να μην έχει υγρά) και κλείνουμε τα δύο ρολά σε μεγάλη φλογέρα. Βουτυρώνουμε τις ενώσεις. Τα ακουμπάμε, με την ένωση προς τα κάτω, σε βουτυρωμένη λαμαρίνα. Ψήνουμε στους 180°C στον αέρα στη μεσαία σχάρα για 25', να ροδίσουν. Τα σερβίρουμε με παγωτό ή γιαούρτι και τα πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.



Τιραμισού

Πλούσιο σε γεύση, αέρινο στην υφή, είναι ένα γλυκό που μας έχει κατακτήσει όλους. Σερβίρετέ το σε κομμάτια ή σε ποτήρια ατομικά. Συνοδέψτε το με ένα ποτήρι βισάντο.

ΥΛΙΚΑ

- 3 φλ. τσαγιού δυνατό καφέ ρόφημα σε θερμοκρασία δωματίου
- 10 κ.σ. ρούμι μαύρο
- 6 μεγάλους κρόκους
- 2/3 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κιλό μασκαρπόνε
- 1 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή
- 2 πακέτα μπισκότα σαβουαγιάρ, μισά μισά κακάο - βανίλια
- 4 κ.σ. άγλυκο κακάο
- 3/4 φλ. τσαγιού ξύσμα σοκολάτας

ΜΕΡΙΔΕΣ
9

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
20'



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ βάζουμε τον καφέ και 6 κ.σ. ρούμι. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τους κρόκους, προσθέτουμε αλάτι και ζάχαρη και τους χτυπάμε για 2'-3' μέχρι το μείγμα να κρεμώσει καλά. Προσθέτουμε το υπόλοιπο ρούμι (τις 4 κ.σ.) και χτυπάμε ξανά για μισό λεπτό. Ανακατεύουμε το μείγμα με σπάτουλα να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα του μπολ και προσθέτουμε το μασκαρπόνε. Χτυπάμε για περίπου 1' σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Ρίχνουμε μέσα 2 κουταλιές χτυπημένη κρέμα και ανακατεύουμε κόβοντας το μείγμα με κουτάλι και ανακατεύοντάς το. Τότε ρίχνουμε και την υπόλοιπη κρέμα ανακατεύο-

ντας απαλά με κουτάλι ή σπάτουλα ώστε να ομογενοποιηθεί η κρέμα μασκαρπόνε. Ένα ένα βουτάμε γρήγορα τα μπισκότα στον καφέ (προσοχή μην τα μουλιάσετε πολύ) και τα τοποθετούμε σε μία πρώτη στρώση σε πυρίμαχο σκεύος. Απλώνουμε τη μισή κρέμα με κουτάλι και φροντίζουμε να καλύψουμε και τις γωνίες. Πασπαλίζουμε το μισό κακάο και το μισό ξύσμα σοκολάτας. Επαναλαμβάνουμε μία στρώση μπισκότα, μία στρώση την υπόλοιπη κρέμα, πασπαλίζουμε το υπόλοιπο κακάο και το υπόλοιπο ξύσμα σοκολάτας. Αφήνουμε το τιραμισού να παγώσει καλά 5'-6' και το σερβίρουμε με ένα ποτήρι βισάντο.



Τάρτα λεμονιού με ψημένη μαρέγκα

*Ίσως το πιο δροσερό στη γεύση και αγαπημένο καλοκαιρινό γλυκό.
Με τον απογευματινό καφέ ή μετά από γεύμα, όλοι την τιμούν!*

ΥΛΙΚΑ

- 1 έτοιμο φύλλο ζύμης τάρτας
- 1/2 φλ. τσαγιού κορν φλάουρ
- 1½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1/2 φλ. τσαγιού χυμό λεμονιού
- 1¼ φλ. τσαγιού νερό
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 4 αυγά χωρισμένα
- Ξύσμα από 2 λεμόνια



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θα χρησιμοποιήσουμε ταρτιέρα με αποσπώμενη βάση, 23 εκ. Απλώνουμε το φύλλο τάρτας στην ταρτιέρα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 12'-15', να ροδίσει. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Ετοιμάζουμε την κρέμα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το κορν φλάουρ με το 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε τον χυμό, το ξύσμα και το νερό. Τα ανακατεύουμε καλά να διαλυθούν τα στερεά υλικά. Αφήνουμε το μείγμα να δέσει σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας τα υλικά. Μόλις πάρει βράση το αφήνουμε στη φωτιά για 1'. Το αποσύρουμε. Προσθέτουμε έναν

έναν τους κρόκους ανακατεύοντας και τέλος ρίχνουμε το βούτυρο. Αφήνουμε 10' να κρυώσει η κρέμα λεμονιού. Απλώνουμε την κρέμα στην ψημένη τάρτα και την παγώνουμε για 2 ώρες, να σφίξει. Χτυπάμε τα ασπράδια με μίξερ μέχρι να σχηματιστούν απαλές κορυφές. Βροχηδόν ρίχνουμε τη ζάχαρη χτυπώντας τη μαρέγκα με το μίξερ μέχρι να γυαλίσει και να στέκεται. Με ένα πιρούνι χαράζουμε την κρέμα λεμονιού να κάνει αγριάδες. Με κουτάλι γεμίζουμε την τάρτα με τη μαρέγκα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 5', να ροδίσει η μαρέγκα.



Τούρτα σοκολάτας με κρέμα και φράουλες

Πυκνό, σοκολατένιο παντεσπάνι. Θα σας θυμίσει σουφλέ σοκολάτας. Είναι ένα γλυκό για γιορτή ή για επίσημο κάλεσμα.

ΥΛΙΚΑ

- 140 γραμμ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 40 γραμμ. άχνη ζάχαρη
- 4 κρόκους
- 1 βανίλια, 1 πρέζα αλάτι
- 180 γραμμ. κουβερτούρα
- 3 ασπράδια
- 80 γραμμ. ζάχαρη
- 100 γραμμ. αλεύρι κοσκινισμένο

Για τη γέμιση

- 2 κ.σ. μαρμελάδα φράουλα, 1 κ.σ. κονιάκ
- 250 γραμμ. σαντιγί άγλυκη, 250 γραμμ. φράουλες

Για την επικάλυψη

- 100 γραμμ. σοκολάτα ψιλοκομμένη
- 1/2 κ.γλ. μέλι, 1 κ.γλ. κονιάκ
- 100 ml κρέμα γάλακτος



ΜΕΡΙΔΕΣ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
1 ΩΡΑ ΚΑΙ 20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και την αφήνουμε να κρυώσει. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με την άχνη μέχρι να γίνουν κρέμα, για 5'-6'. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, τη βανίλια και το αλάτι, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Χτυπάμε χωριστά τα ασπράδια μέχρι να αρχίσουν να σχηματίζουν απαλές κορυφές. Λίγη λίγη ρίχνουμε τη ζάχαρη. Ρίχνουμε 1/3 της μαρέγκας στο μείγμα σοκολάτας και απαλά με κουτάλι ανακατεύουμε. Τέλος ρίχνουμε και την υπόλοιπη μαρέγκα, καθώς και το κοσκινισμένο αλεύρι. Απαλά ανακατεύουμε το μείγμα. Βουτυρώνουμε πολύ καλά μία φόρμα δαχτυλίδι με διάμετρο 26 εκ., ψήνουμε το παντεσπάνι σοκολάτας σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 140°C για 1 ώρα και 20'. Αφήνουμε το παντεσπάνι να κρυώσει τελείως. Το βγάζουμε σε σχάρα και το αφήνουμε να στεγνώσει καλά. Με ένα μα-

χαίρι χωρίζουμε το παντεσπάνι σε δύο δίσκους. Ξύνουμε ελαφρά λίγα ψίχουλα γύρω από το παντεσπάνι και τα κρατάμε για γαρνίρισμα. Ζεσταίνουμε τη μαρμελάδα σε χαμηλή φωτιά με το κονιάκ, να αραιώσει. Την αφήνουμε να κρυώσει. **Για την επικάλυψη:** Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και μόλις πάει να πάρει βράση τη ρίχνουμε πάνω στην ψιλοκομμένη σοκολάτα, αφήνουμε 1' και έπειτα ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το μέλι και το κονιάκ. Ανακατεύουμε το μείγμα, να γυαλίσει. Βάζουμε το ένα παντεσπάνι σε τουρτιέρα. Αλείφουμε καλά την επιφάνεια με τη μαρμελάδα. Κάνουμε μία στρώση τη σαντιγί. Σκεπάζουμε με μία στρώση φράουλες. Καλύπτουμε με το δεύτερο παντεσπάνι. Περιχύνουμε με τη χλιαρή επικάλυψη. Πασπαλίζουμε με τα τρίμματα παντεσπανιού. Παγώνουμε 1 ώρα. Σερβίρουμε.



Τούρτα σοκομπανάνα με τραγανή μαρέγκα

Ίσως όχι η πιο εύκολη συνταγή, αλλά σίγουρα είναι εντυπωσιακή στην όψη και ξετρελαίνει όσους τη δοκιμάσουν.

ΥΛΙΚΑ

Για τη μαρέγκα κακάο

- 2 ασπράδια από μεγάλα αυγά
- 80 γραμμ. ζάχαρη
- 20 γραμμ. κακάο
- 50 γραμμ. ζάχαρη άχνη

Για την κρέμα σοκολάτας

- 300 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ. λικέρ μπανάνα ή άλλο λικέρ

Για την κρέμα μπανάνας

- 200 γραμμ. μπανάνες
- 30 γραμμ. ζάχαρη
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 2 κ.γλ. ζελατίνη σε σκόνη
- 200 ml κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την μαρέγκα: Βάζουμε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια και τα χτυπάμε μέχρι να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Τότε βροχηδόν ρίχνουμε τη ζάχαρη συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να γυαλίσει και να σφίξει η μαρέγκα. Κοσκινίζουμε μέσα το κακάο και την άχνη και με σπάτουλα απαλά ενσωματώνουμε τα υλικά στο μείγμα. Σε λαμαρίνα απλώνουμε λαδόκολλα. Βάζουμε την μαρέγκα σε κορνέ ή με ένα κουτάλι δίνουμε σχήμα δίσκου με διάμετρο 20 εκ. (φτιάχνουμε 2 δίσκους μαρέγκας). Ψήνουμε τη μαρέγκα στους 100°C για περίπου 1 ώρα, έως ότου στεγνώσει καλά. Την αφήνουμε να κρυώσει. **Για την κρέμα σοκολάτας:** Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί. Την αφήνουμε να χλιαρύνει αρκετά. Χτυπάμε την κρέμα με μίξερ χειρός σε παχύρρευστη μορφή. Ρίχνουμε 2 κουταλιές κρέμα στην κρύα (θερμοκρασία δωματίου) πλέον σοκολάτα και με κουτάλι απαλά ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το λικέρ

και την υπόλοιπη κρέμα. Απαλά ανακατεύουμε το μείγμα. **Για την κρέμα μπανάνας:** Βάζουμε τη ζελατίνη σε μπολάκι και προσθέτουμε 2 κ.σ. νερό. Αφήνουμε 2'-3' να φουσκώσει. Τη βάζουμε πάνω σε μπρίκι με νερό που βράζει και την αφήνουμε 1'-2' να λιώσει. Πολτοποιούμε τις μπανάνες στο μίξερ, προσθέτουμε χυμό και ζάχαρη. Ρίχνουμε, πάντα ανακατεύοντας, τη ζελατίνη. Χτυπάμε την κρέμα σε παχύρρευστη μορφή και την προσθέτουμε στο μείγμα μπανάνας. Ανακατεύουμε με σύρμα. **Για τη συναρμολόγηση:** Χρησιμοποιούμε μία φόρμα δαχτυλίδι 20 εκ. για να στήσουμε την τούρτα. Βάζουμε τον ένα δίσκο στην φόρμα σαν βάση. Ρίχνουμε μία στρώση την κρέμα σοκολάτας. Σκεπάζουμε με το δεύτερο δίσκο μαρέγκας. Καλύπτουμε με μία στρώση κρέμα μπανάνας. Παγώνουμε την τούρτα για 5 ώρες, να σφίξει. Αφήνουμε 10' σε θερμοκρασία δωματίου την τούρτα και σεβρίруем.



ΜΕΡΙΔΕΣ
8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
30'
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
1 ΩΡΑ



Ψεύτικο μιλφέιγ με σάλτσα βύσσινο και φιστίκια Αιγίνης

Καλοκαιρινό, φινό γλυκό με τραγανά φύλλα και αφράτη κρέμα τυριού. Για τη σάλτσα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ό,τι φρούτα θέλετε.

ΥΛΙΚΑ

- 4 φύλλα κρούστας
- 1 κ.σ. βούτυρο γάλακτος λιωμένο
- 250 γραμμ. τυρί κρέμα
- 1 κ.σ. άχνη
- 250 γραμμ. κρέμα γάλακτος
- 1 μπαστούνάκι βανίλιας
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- λίγη άχνη για το γαρνίρισμα
- λίγα φιστίκια Αιγίνης για το γαρνίρισμα

Για τη σάλτσα βύσσινο

- 300 γραμμ. βύσσина καθαρισμένα
- 50 γραμμ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. χυμό πορτοκάλι
- 1 κ.σ. κονιάκ
- 1 κ.γλ. κορν φλάουρ



ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
1 ΩΡΑ

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σχίζουμε τη βανίλια και την ρίχνουμε στην κρέμα να αρωματιστεί για 1 ώρα. Έπειτα αφαιρούμε με μαχαίρι τους σπόρους στην κρέμα και πετάμε το μπαστούνάκι. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος παγωμένη σε μπολ και με μίξερ χειρός τη χτυπάμε να σχηματίσει απαλές κορυφές περίπου 2'-3'. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα, 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη, το ξύσμα και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να έχει μία ομοιόμορφη υφή η κρέμα. Την παγώνουμε. Προσοχή μην την παραχτυπήσετε γιατί θα κόψει. **Για τα φύλλα:** Απλώνουμε ένα φύλλο στον πάγκο εργασίας. Το βουτυρώνουμε πολύ καλά. Απλώνουμε επάνω του (να καθίσει ακριβώς το ένα πάνω στο άλλο) το δεύτερο φύλλο. Κόβουμε τα φύλλα με κοφτερό μαχαίρι σε έξι κομμάτια (3 κάθετες λωρίδες και μετά στη μέση ώστε να σχηματίσουν 6 τετράγωνα κομμάτια). Το ίδιο κάνουμε και με τα άλλα 2 φύλλα. Τα τοποθετούμε σε ελαφρά βουτυρωμέ-

νες λαμαρίνες και τα ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 10'-15', έως ότου ροδίσουν. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και να τραγανίσουν. **Για τη σάλτσα βύσσινο:** Βάζουμε τα βύσσина σε κατσαρόλα, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το κονιάκ. Ανακατεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Διαλύουμε το κορν φλάουρ στο χυμό και το ρίχνουμε στη σάλτσα. Πάντα σε χαμηλή φωτιά, σιγοβράζουμε έως ότου πυκνώσει ελαφρά (για μερικά λεπτά). Την αφήνουμε να κρυώσει. **Για το σερβίρισμα:** Σε κάθε πιάτο βάζουμε ελάχιστη κρέμα τυριού και βάζουμε επάνω από ένα κομμάτι ψημένο φύλλο. Βάζουμε λίγη κρέμα τυριού και λίγη σάλτσα βύσσινο, επαναλαμβάνουμε φύλλο, κρέμα, σάλτσα και τελειώνουμε με φύλλο (3 στρώσεις φύλλο-2 στρώσεις κρέμα-βύσσινο) πασπαλίζουμε με άχνη και προαιρετικά με φιστίκια Αιγίνης και σερβίρουμε.



Φανταστικό παγωτό λεμόνι

Δροσερό και μυρωδάτο παγωτό, ιδανικό για να το σερβίρετε μετά από κάθε γεύμα. Χωνευτικό και με μακριά επίγευση λεμονιού.

ΥΛΙΚΑ

- 2 λεμόνια
- 2 κεσεδάκια γιαούρτι (200 γραμμ. το καθένα)
- 1 κεσεδάκι γάλα εβαπορέ
- 1 κεσεδάκι γάλα φρέσκο
- 2 κεσεδάκια κρέμα γάλακτος πολύ παγωμένη
- 2 κεσεδάκια ζάχαρη



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το εβαπορέ στην κατάψυξη για 30'. Θα χρησιμοποιήσουμε το κεσεδάκι από το γιαούρτι σαν μεζούρα για όλα τα υλικά. Τα λεμόνια θέλω να είναι φρέσκα και ακέρωτα. Αφού πάρουμε το ξύσμα από τα λεμόνια το βάζουμε σε ένα μπολάκι και ρίχνουμε 3 κ.σ. από τη συνολική ζάχαρη και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο να λιώσει καλά η ζάχαρη, περίπου 30'. Όταν το βγάλουμε η ζάχαρη θα έχει γίνει κίτρινο σιρόπι. Σε μπολ βάζουμε το φρέσκο γάλα, τη ζάχαρη, το ξύσμα και το χυμό. Τα ανακατεύουμε

με σύρμα να λιώσει η ζάχαρη. Σε μπολ βάζουμε την κρέμα γάλακτος και τη χτυπάμε σε παχύρρευστη μορφή. Προσθέτουμε το γιαούρτι και ανακατεύουμε με σύρμα. Προσθέτουμε το παγωμένο εβαπορέ και ανακατεύουμε. Τέλος ενώνουμε τα δύο μείγματα. Βάζουμε το υλικό να παγώσει στην κατάψυξη. Μόλις αρχίσει και σφίγγει λίγο, μετά από 1 ώρα, το χτυπάμε με μίξερ χειρός να αφρατέψει και το ξαναπαγώνουμε. Όσο πιο πολλές φορές επαναλάβουμε τη διαδικασία αυτή τόσο πιο αφράτο παγωτό θα έχουμε στο τέλος.

Καραμελωμένα φρούτα

Ένα επιδόρπιο που γίνεται στη στιγμή και με ό,τι φρούτα διαθέτετε στο ψυγείο σας. Είναι τέλειο μετά το γεύμα και ιδανικό σαν φρουτένιο γλύκισμα για τα παιδιά.



ΥΛΙΚΑ

- 1½ φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 2 κ.σ. βούτυρο κρύο
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο
- 1 κομμάτι ξύλο κανέλα
- 2 γαρίφαλα
- 2 μήλα κομμένα στα τέσσερα
- 2 αχλάδια κομμένα στα τέσσερα
- 2 βανίλιες (φρούτα) καθαρισμένες κομμένες στα τέσσερα
- 1/2 φλ. τσαγιού χυμός μήλου ή πορτοκαλιού
- 4 κ.σ. μαύρο ρούμι
- παγωτό βανίλια για το σερβίρισμα

ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
10'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα φρούτα, αφαιρούμε φλούδα και κουκούτσια, και τα κόβουμε στα τέσσερα. Βάζουμε σε αντικολλητικό τηγάνι τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά να λιώσει, ανακινώντας το τηγάνι για να μη μαυρίζει στις άκρες. Μόλις η ζάχαρη γίνει καραμέλα προσθέτουμε το κρύο βού-

τυρο και τα μπαχαρικά. Μόλις λιώσει το βούτυρο, προσθέτουμε τα φρούτα και τα ανακατεύουμε να καραμελώσουν γύρω γύρω. Προσθέτουμε το χυμό και το ρούμι. Βράζουμε για 5', τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν. Τα σερβίρουμε με παγωτό βανίλια.

Γρανίτα κοκτέιλ

Μια συνταγή δροσερή και αέρινη με γεύση καλοκαιριού. Εύκολη στην παρασκευή της και εντυπωσιακή στο σερβίρισμα. Αντί για lime μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε λεμόνι στη μισή ποσότητα του lime γιατί θα βγει πολύ ξυνό.

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλ. τσαγιού νερό
- 1 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1/2 φλ. τσαγιού φύλλα μέντας ή δυόσμου
- 1/4 φλ. τσαγιού ξύσμα lime (μοσχολέμονο)
- 1 φλ. τσαγιού φρέσκο χυμό lime
- 1½ φλ. τσαγιού ανθρακούχο νερό με γεύση λεμόνι ή αναψυκτικό με γεύση λεμόνι
- 6 φράουλες πολτοποιημένες
- 2 κ.σ. λευκό ρούμι



ΜΕΡΙΔΕΣ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΓΩΜΑΤΟΣ
ΟΣΟ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, τη μέντα και ανακατεύουμε να λιώσει η ζάχαρη, σε μέτρια φωτιά. Μόλις πάρει βράση σιγοβράζουμε για 5'. Σουρώνουμε το μείγμα και το αφήνουμε να κρυώσει. Σε μπολ ρίχνουμε το κρύο σιρόπι, το ξύσμα και το χυμό μοσχολέμονου, το ανθρακούχο νερό, τις φράουλες και το

ρούμι και το ανακατεύουμε καλά. Το βάζουμε σε σκεύος στην κατάψυξη μέχρι να αρχίσει να σφίγγει (μερικές ώρες), όπως τα παγωτά. Το ξύνουμε με πιρούνι να αφρατέψει και το χτυπάμε για 2'-3' με μίξερ χειρός. Το ξαναπαγώνουμε στην κατάψυξη. Σερβίρουμε τη γρανίτα όπως τα παγωτά.

Τάρτα με σοκολάτα και φράουλες

Εύκολη, γρήγορη και καταπληκτική συνταγή. Τραγανή τάρτα με βελούδινη κρέμα σοκολάτας. Κανένας δεν θα της αντισταθεί!



ΜΕΡΙΔΕΣ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
30'

ΥΛΙΚΑ

- 1 έτοιμο φύλλο ζύμη τάρτας
- 300 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη
- 1/2 φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος
- 1/4 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 2 αυγά
- 4 κρόκους
- 1 βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- φράουλες για το γαρνίρισμα
- άχνη και κακάο για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Απλώνουμε τη ζύμη σε ταρτιέρα με αποσπώμενη βάση διάμετρο 23 εκ. Προθερμόνουμε το φούρνο στους 160°C στις αντιστάσεις. Χτυπάμε τα αυγά, τους κρόκους και τη ζάχαρη με μίξερ χειρός να ασπρίσουν και να αφρατέψουν σαν κρέμα. Προσθέτουμε την κρέμα, τη λιωμένη χλιαρή σοκολάτα τη βανίλια και το αλάτι. Ανακα-

τεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί η κρέμα σοκολάτας. Γεμίζουμε την ταρτιέρα με το μείγμα σοκολάτας. Ψήνουμε την τάρτα για περίπου 30' μέχρι να στέκεται η κρέμα. Αφήνουμε να κρυώσει καλά πριν τη σερβίρουμε. Γαρνίρουμε την τάρτα με φράουλες βουτηγμένες σε σοκολάτα. Πασπαλίζουμε με άχνη ή κακάο.

Κρέμα καταήλινα του Hose

Την φτιάξαμε με τον σεφ Hose όταν ταξιδέψαμε με την εκπομπή «10 με 1 MAZI» στη Βαρκελώνη. Αυθεντική, παραδοσιακή συνταγή της Καταλονίας.

ΥΛΙΚΑ

- 1 λίτρο φρέσκο γάλα
- φλούδα από 1 πορτοκάλι ακέρωτο
- φλούδα από 1 λεμόνι ακέρωτο
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 40 γραμμ. κορν φλάουρ
- 8 κρόκους αυγών
- 250 γραμμ. ζάχαρη
- λίγη ζάχαρη για το караμελωμα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θα χρειαστούμε οκτώ πυρίμαχα μικρά μπολ. Σε χαμηλή φωτιά βάζουμε το γάλα στην κατσαρόλα, τις φλούδες εσπεριδοειδών και την κανέλα. Σε μπολ βάζουμε τους κρόκους, το κορν φλάουερ και τη ζάχαρη. Με σύρμα τα χτυπάμε να διαλυθούν. Μόλις πάρει βράση το γάλα, αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Με γρήγορες κινήσεις και πάντα ανακατεύοντας με σύρμα ρίχνουμε στο γάλα το μείγμα

αυγών, ανακατεύουμε πολύ καλά και ξαναβάζουμε την κρέμα στη φωτιά. Αφήνουμε λίγα λεπτά να δέσει ελαφρά. Σουρώνουμε τη κρέμα σε ψιλή σήτα και την ισομοιράζουμε στα οκτώ μπολ. Τη διατηρούμε στο ψυγείο.

Για να σερβίρουμε: Πασπαλίζουμε 1 κ.σ. ζάχαρη σε κάθε κρέμα, αφήνουμε 1'-2' να σταθεί και την караμελώνουμε για λίγα λεπτά κάτω από καυτό γκριλ.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ

